42e Année. — N° 13 29 Mars 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... CHRONIQUE. — Les nouvelles plantations de producteurs directs. La limitation des vignobles? Les vins anormaux? — Le traitement obligatoire contre l'Eudémis en Algérie; — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne.

J.-L. Vidal..... ... Les porte-greffes dans les Charentes.

A. Palazy..... Le régime de l'alcool.

R. Martin ..... Les vins de Clairvaux (Aveyron). Récolte 1924.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — Société des viticulteurs de France. — Groupe régional des Ingénieurs agricoles, en Provence.

BIBLIOGRAPHIE..... Manuel pratique de la destruction des mauvaises herbes par l'acide sulfurique et les solutions chimiques, par Y. Vermorel. — Qui peut distiller? Dans quelles conditions?, par H. Lagarde.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les nouvelles plantations de producteurs directs La limitation des vignobles ? Les vins anormaux ?

Nous avons publié, dans notre précédent numéro, l'appréciation du jury des vins d'hybrides producteurs directs dont une exposition avait été organisée à Paris à l'occasion du Concours général agricole.

Au cours de la réunion, — présidée par M. Prosper Gervais —, qui a suivi cette exposition, M. Rouart a fait justement observer que cette façon d'apprécier les hybrides laissait à désirer, en ce sens qu'un producteur direct donnant de bon vin pouvait fort bien n'avoir aucune valeur au point de vue cultural. Il ne suffit pas, en effet, qu'un plant donne du vin potable ; il importe encore qu'il en produise beaucoup, et surtout qu'il soit résistant aux maladies cryptogamiques, car c'est pour une grande part cette immunité, — surtout lorsqu'elle est à peu près parfaite —, qui justifie la substitution des hybrides aux vieux cépages européens.

Par ailleurs, M. l'abbé Llobet, que les appréciations du jury des vins avaient très étonné, a émis l'opinion qu'il conviendrait, dans les expositions futures, de comparer ces vins avec un vin de plant français de consommation courante.

Mais la note la plus intéressante a été donnée par quelques petits propriétaires d'Argenteuil qui, fatigués et mal satisfaits de boire du cidre et autres boissons familiales, se proposent, et ont commencé à reconstituer les anciens vignobles d'Argenteuil, - Suresnes viendra ensuite —, dont ils regrettent les excellents (?) produits !

Leurs premiers essais n'ont pas été très heureux, et ils se plaignent amèrement d'avoir reçu des plants de peu de valeur, mais ils finiront bien par trouver des fournisseurs honnêtes, et ils semblent très décidés à persévérer jusqu'au succès.

Les vignobles d'Argenteuil et de Suresnes n'ont jamais été bien importants ; mais il n'en est pas moins vrai que le « petit bleu » de la chanson, lorsqu'il reparaîtra dans les guinguettes de la banlieue parisienne, remplacera quantité équivalente des vins du centre ou du midi qui y trouvent actuellement un écoulement appréciable.

Dans les régions des grands vins, notamment en Bourgogne, il se dessine un mouvement très net contre les producteurs directs ; non pas que l'on prétende en proscrire la culture, mais on voudrait que seuls aient le droit à « l'appellation d'origine » les vins provenant des cépages utilisés de temps immémorial pour fournir les vins de crus. Cette réclamation paraît fort légitime, car il semble abusif de vendre sous le nom de Chablis, par exemple, ou de Pouilly, des vins de Noah plus ou moins bien défoxés.

L'exemple que viennent de nous donner les vignerons suisses paraît donc devoir être suivi chez nous. (Voir *Progrès* du 1er février, page 105.)

*
* *

Mais on ne plante pas que des Hybrides ; nombre de vignobles ont eté constitués, reconstitués ou agrandis, au cours des dernières années, avec des Vinifera très authentiques et dont certains, ne fût-ce que l'Aramon dans le Midi, les Gros Plants dans d'autres régions, donnent des récoltes au moins aussi abondantes que les producteurs directs.

Le Comice de Béziers vient de poser la question de savoir s'il ne conviendrait pas de *limiter la production du vin*, à l'exemple de ce qui a été fait en Espagne, en interdisant de planter de nouvelles vignes, au moins dans les terres propres à d'autres cultures. Question bien complexe et bien épineuse, et sur laquelle il semble difficile de concilier tous les intérêts.

Dans un autre ordre d'idées, on propose d'interdire la circulation des *vins anormaux*. Mais qu'est-ce qu'un vin anormal ? Celui qui ne répondra pas à certaines règles édictées par les chimistes ? Faudra-t-il faire analyser tous les vins avant de se risquer à les livrer à un négociant ? Combien de chimistes ne faudra-t-il pas pour venir à bout de ce travail ?

Tous ces projets demandent a être étudiés de très près ; à la réflexion, peut-être paraîtront-ils plus dangereux qu'utiles ? On fera bien d'y réfléchir avant de les laisser transformer en articles de lois.

Le traitement obligatoire contre l'Eudémis en Algérie

Le Préfet d'Alger vient de prendre une intéressante initiative en prescrivant un traitement obligatoire dans toutes les communes contaminées par l'Eudémis. La circulaire suivante a été adressée aux maires et administrateurs du département d'Alger.

« Le ver de la grappe (Eudémis Botrana) cause, depuis quelques années, des dommages très importants dans de nombreux vignobles de la région d'Alger, et son aire de dispersion tend sans cesse à s'élargir.

« Pour se rendre maîtres de ce parasite, la plupart des propriétaires des régions contaminées ont appliqué jusqu'à la floraison de la vigne des traitements arsenicaux énergiques.

« *Toutefois, la lutte contre l'eudémis ne sera efficace et ne donnera des résultats véritablement complets que si elle est entreprise en même temps par tous les viticulteurs d'une même région, sans lacunes susceptibles de constituer des réserves à papillons et de provoquer par la suite une réinfestation.*

« *Il est donc indispensable que cette lutte soit rendue obligatoire.*

« Dans ce but, j'ai, par application de la loi du 24 décembre 1888, et après avis du Conseil général, pris l'arrêté ci-joint, qui a été approuvé par M. le Ministre de l'agriculture.

« Pour rendre la lutte plus facile et plus efficace, la constitution de syndicats de défense communaux me paraît indispensable et je serais heureux de vous voir prendre l'initiative de cette création dans chacune des communes infestées ou menacées. »

Suit l'Arrêté, dont voici les principales prescriptions :

Art. 2. — La lutte contre l'Eudémis est obligatoire dans toutes les communes contaminées par ce parasite ; elle devra être effectuée, jusqu'à floraison de la vigne, à l'aide de pulvérisations d'arséniate de plomb ne pouvant être acquis dans le commerce que sous formes de pâtes concentrées et de **mélanges secs et intimes d'arséniate de soude et d'un sel soluble de plomb (acétate ou nitrate).**

Ces traitements devront être appliqués durant la période comprise entre le moment du grand vol des papillons et l'apparition des premières chenilles.

Art. 3. — **Les propriétaires, fermiers, colons ou métayers ainsi que les usufruitiers et les usagers sont tenus d'opérer cette destruction sur les immeubles qu'ils possèdent et cultivent ou dont ils ont la jouissance.**

Art. 4. — A défaut d'exécution, dans les délais fixés, des mesures prescrites par le présent arrêté, procès-verbal sera dressé contre les contrevenants dans les conditions de l'article 3 de la loi du 24 décembre 1888.

Art. 5. — A défaut d'exécution dans le délai imparti par le jugement rendu par le juge de paix, il sera procédé d'office et aux frais du contrevenant, sous la surveillance d'un agent technique désigné par le Préfet, par les soins du Maire ou du Commissaire de police, à cette destruction. Les contrevenants seront, en outre, passibles des peines édictées à l'article 5 de la loi du 24 décembre 1888.

Nous suivrons avec grand intérêt les résultats de l'expérience qui va se faire dans des conditions susceptibles d'en assurer le succès — si ce succès est possible.

La grosse difficulté réside dans le choix de l'époque d'application de l'insecticide. Le vol des papillons peut s'accomplir en des périodes de temps très variables ; c'est ainsi qu'aux dernières réunions de Paris, il y a quelques jours, M. Moreau, qui depuis de longues années poursuit, en Maine-et-Loire, des essais de traitement contre l'Eudémis, nous disait que, suivant les conditions climatériques, la durée du vol des papillons de première génération avait varié entre 12 et 63 jours. Le climat plus régulier de l'Algérie permettra probablement d'opérer avec plus de certitude.

L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

On trouvera plus loin le tableau du mouvement des vins.

Notons les chiffres de la consommation taxée, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée oct. 1924-février 1925.....	20.356.938 hectolitres
— — oct. 1923-février 1924.....	19.779.906 —
Différence en faveur de la campagne actuelle	577.032 hectolitres

La consommation ne se ralentit donc pas, bien que les prix du vin au détail, à Paris et autres lieux, ne se soient pas mis au niveau des cours du gros ni surtout des prix payés à la propriété.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois de Février)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	17.678	101.422	23.823	137.884	50.978
2	Aisne	427	20.529	34.223	199.467	75.049
3	Allier	12.767	115.589	40.351	248.166	66.103
4	Alpes (Basses-)	316	2.400	3.594	21.368	8.622
5	Alpes (Hautes-)	578	4.637	6 810	41.323	11.141
6	Alpes-Maritimes	1.841	11 615	43.799	257.727	76 580
7	Ardèche	23.166	158.904	21.236	115.292	33.625
8	Ardennes	»	»	17.380	93.306	45.346
9	Ariège	1.061	5.111	9.781	49.975	11.747
10	Aube	3.831	49.067	32.118	172.931	79.060
11	Aude	314.875	1.717.085	45.324	211.328	136.297
12	Aveyron	6.541	39.749	30.027	157.685	30.852
13	Bouches-du-Rhône	77.997	440.083	89.528	462.246	127.738
14	Calvados	»	»	8.965	51.238	42.236
15	Cantal	136	546	22.549	118.349	22.960
16	Charente	103.679	341.073	25.181	127.761	34.333
17	Charente-Inférieure	171.760	534.456	32.910	159.738	73.682
18	Cher	7.006	42.578	26.166	148.147	48.046
19	Corrèze	2.542	9.525	19.509	98.583	26.126
21	Côte-d'Or	12.276	100.596	46.521	244.734	444.979
22	Côtes-du-Nord	»	»	8.780	48.950	28.120
23	Creuse	»	»	23.857	123.124	31.208
24	Dordogne	50.849	297.304	34.930	166.812	49.436
25	Doubs	76	390	38.843	214.798	70.780
26	Drôme	7.719	86.887	13.775	78.529	43.585
27	Eure	»	11	9.116	51.876	20.158
28	Eure-et-Loir	293	548	17.761	105.743	50.020
29	Finistère	»	»	39.553	218.237	97.544
30	Gard	264.546	2.032.656	44.647	240.187	130.134
31	Garonne (Haute-)	21.173	110.334	39.778	205.225	48 472
32	Gers	63.888	324.433	11.223	55.002	51.378
33	Gironde	309.546	1.629.312	145.433	781.843	1.597.695
34	Hérault	926.092	4.884.994	75.134	390.489	503.348
35	Ille-et-Vilaine	»	»	10.620	57.713	42.784
36	Indre	8.447	48.808	17.989	94.295	26.128
37	Indre-et-Loire	100.561	526.579	49.872	218.048	89.425
38	Isère	14.306	110.345	46.685	276.998	78.609
39	Jura	3.456	21.423	23.810	136.796	55.960
40	Landes	11.187	63.923	23.214	119.095	22.463
41	Loir-et-Cher	69.042	454.438	29.167	147.543	61.462
42	Loire	36.982	104.314	97.862	574.902	176.401
43	Loire (Haute-)	302	1.436	34.800	214.741	58.867
44	Loire-Inférieure	62.408	357.030	66.492	375.082	123.956
45	Loiret	15.156	125.616	36.714	209.373	99.355
46	Lot	16.108	84.233	14.050	74.283	6.628
47	Lot-et-Garonne	57.939	203.175	22.060	113.398	29.344
48	Lozère	402	4.455	6.425	35.618	8.125
49	Maine-et-Loire	82.332	289.972	56.937	238.444	203.502
50	Manche	»	»	3.149	17.271	19.757
51	Marne	2.084	138.674	89.750	491.951	1.255.128
52	Marne (Haute-)	361	3.457	27.436	143.528	62.387
53	Mayenne	131	335	3.353	16.286	16.470
54	Meurthe-et-Moselle	765	6.213	73.123	397.999	160 098
55	Meuse	30	79	34.516	179.108	52.383
56	Morbihan	52	321	8.634	49.982	32.740
58	Nièvre	7.723	41 321	32.623	169 590	64.425

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	75.317	391.080	236.339
60	Oise	»	»	26.424	155 841	65.069
61	Orne	»	»	3.475	18.948	13.898
62	Pas-de-Calais	»	»	30.209	167.343	98.098
63	Puy-de-Dôme	14.662	89.405	51.504	288.637	76.014
64	Pyrénées (Basses-)	8.858	39.072	41.145	200.514	56.002
65	Pyrénées (Hautes-)	1.245	6.262	13.974	73.028	17.655
66	Pyrénées-Orientales	170.659	1.331.935	50.033	238.596	134.078
69	Rhône	50.896	290.026	142.486	770.844	355.533
70	Saône (Haute-)	70	802	42.062	223.741	83.343
71	Saône-et-Loire	47.607	334.346	64.052	318.594	201.744
72	Sarthe	4.194	15.191	9.731	45.306	24.362
73	Savoie	6.750	60.236	18.905	118.753	32.886
74	Savoie (Haute-)	1.768	18.302	14.456	101.443	37.803
75	Direction de la Seine	»	5	534.347	2.644.084	1.339.200
	Direction des droits d'entrée	»	»	265.087	1.3?6.282	899.953
76	Seine-Inférieure	»	»	59.385	306.682	238.579
77	Seine-et-Marne	29	167	41.708	226 521	100.648
78	Seine-et-Oise	51	448	118.581	530 330	211.400
79	Sèvre (Deux-)	9.647	40.504	22.903	118.210	40.343
80	Somme	»	»	24.376	119.421	46.448
81	Tarn	36.434	321.402	28.864	141.676	39.479
82	Tarn-et-Garonne	18.100	94.782	10.175	45.635	14.071
83	Var	149.447	901.455	46.267	224.802	46.221
84	Vaucluse	23.985	286.451	11.069	61.006	82.778
85	Vendée	15.027	82.135	18.347	160 450	27.006
86	Vienne	41.093	158.265	26.615	100.676	26.022
87	Vienne (Haute-)	105	369	42.655	209.660	64.770
88	Vosges	5	140	47.495	260.785	116.101
89	Yonne	23.434	121.837	24.887	128.861	52.961
	Total pour la France.	3.495.442	16.838.545	3.790.163	19.698.468	11.608.468
	Moselle	2.730	12.016	25.922	138.244	76.384
	Bas-Rhin	3.417	70.070	23.134	133.947	132.273
	Haut-Rhin	4.765	91.886	34.108	217.191	107.107
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	10.912	173.972	83.164	489.382	315.764
	Algérie					
	Alger	281.654	1.734.785	»	»	186.544
	Constantine	84.203	586.444	»	»	55.901
	Oran	246.246	2.388.696	»	»	803.744
	Total pour l'Algérie	612.103	4.709.925	»	»	1.046.189

LES PORTE-GREFFES DANS LES CHARENTES [1]

Deux intéressants hybrides nouveaux de Berlandieri pour terres calcaires ou non, impropres au 41 B :

Berlandieri Lafont 9 × Colombard nos 1 et 2

Puisque le 41 B ne vient pas dans certains terrains que nous avons précédemment décrits et étudiés, comme ceux de Charroux, du Grand-Quartier ou de Verrières, quels sont les porte-greffes qui peuvent s'y adapter?

(1) V. p. 202, 228, 251 et 274.

A Charroux, comme à Verrières, le 1202, les Aramon Ganzin, le Rupestris du Lot, le 3309 même y donnent une satisfaction relative. Au Grand-Quartier, chez M. Blanchard, même dans les places où 41 B reste complètement rabougri, le 1202 donne également des résultats satisfaisants, mais loin d'être parfaits. Aussi, M. Blanchard, parce qu'il avait remarqué, dit-il, que le chasselas réussissait mal, dans son terrain, avait redouté que le 41 B, hybride de chasselas, soit un mauvais porte-greffe pour lui. Et, dès le début, il a cherché à créer un hybride qui s'adapte à ce sol calcaire, difficile. Il a obtenu deux porte-greffes qui s'y comportent admirablement.

M. Blanchard, de très modeste vigneron passé hybrideur, n'a pas toujours employé une technique impeccable. Il a choisi comme plante-mère le Berlandieri Lafont n° 9, que M. Ravaz considérait comme le plus vigoureux des Berlandieri et que M. Guillon, dans un milieu voisin de chez M. Blanchard, a classé aussi parmi les plus vigoureux des Berlandieri et tout premier comme résistance à la chlorose. On a vu encore, qu'en 1923 et 1924, il est le meilleur producteur du champ d'expériences de Marsville. M. Blanchard a pris pour générateur mâle le Colombard, cépage essentiellement charentais, vigoureux, qui a résisté, franc de pied, plus longtemps que d'autres au phylloxera. Il n'a pas castré les fleurs de Berlandieri, — il ne savait pas. Mais il a pris soin, avant le début de la floraison, d'enfermer les grappes qu'il voulait hybrider sous d'amples voiles de gaze très fine. Puis, pendant toute la durée de la floraison, chaque matin, il a cueilli des grappes en fleurs de Colombard qu'il est allé secouer sur celles de la plante mère et enfermer ensuite sous la gaze, baignant par le pédoncule dans un bol d'eau fraîche.

Il a semé les pépins obtenus, éliminé tout ce qui présentait un aspect de pur Berlandieri et conservé ce qui lui laissait espérer des plantes bien issues de l'accouplement qu'il avait voulu faire.

La sélection, par la suite, lui a fait éliminer tous les individus jusque là conservés, sauf deux. Je les distinguerai en les désignant par les numéros 1 et 2.

Il y a plus de trente ans, de 1891 à 1894, que ce travail d'hybridation a été fait. M. Blanchard possède aujourd'hui, situé au milieu d'une vigne, un rang composé comme suit : à l'une des extrémités, 50 pieds de St-Emilion greffés sur Berlandieri × Colombard n° 1, âgés de 23 ans ; au centre, 50 pieds de St-Emilion sur 1202, âgés Colombard n° 1, âgés de 23 ans ; au centre, 50 pieds de St-Emilion sur 1202, âgés aussi de 23 ans ; à l'autre extrémité 50 pieds de St-Emilion sur 41 B, âgés seulement de 12 ans. (Voir fig. 3 et 4).

Le tableau suivant donne les résultats des pesées et mensurations faites, dans cette rangée, à la fin de 1924.

TABLEAU VII. — **Production et Vigueur du B × C n° 1**

	Age	Poids moyen de raisins par pied	Poids moyen de sarments par pied	Circonférence moyenne du tronc du sujet	Circonférence moyenne du tronc du greffon
	—	—	—	—	—
St-Emilion sur 41 B....	12 ans	2k200	0k280	14 à 15cm	15 à 16cm
St-Emilion sur Berlandieri × Colombard 1..	23 ans	3.750	0.700	19 à 20	30 à 31
St-Emilion sur 1202....	23 ans	(1)	0.460	17 à 18	23 à 24

(1) Il n'a pas été fait de pesées de récolte sur 1202 parce qu'elle était manifestement inférieure à celle du Berlandieri × Colombard et que nous désirions surtout comparer entre eux les hybrides de Berlandieri.

Fig. 3. — Un cep de de St-Emilion sur Berlandieri × Colombard n° 1, âgé de 23 ans. On peut constater que les raisins sont beaucoup plus volumineux que sur le pied de St-Emilion sur 41 B de la fig. 4. La différence de végétation est plus importante que ne le montre la photo., puisque les St-Emilion sur Berlandieri × Colombard ont fourni 700 gr. par pied de bois de taille et les St-Emilion sur 41 B, 220 gr. seulement.

Fig. 4. — Un pied de St-Emilion sur 41 B, âgé de 12 ans, choisi parmi les moins affaiblis et les plus chargés de fruits.

Toutes les différences sont très nettement en faveur du Berlandieri × Colombard n° 1, non seulement quand on le compare au 41 B, mais aussi au 1202.

On peut se rendre compte encore de la grande vigueur du Berlandieri × Colombard n° 1 à la fig. 5 où l'on voit deux ceps de ce porte-greffe en pieds-mères, âgés de 12 ans. La fig. 6 représente deux pieds-mères de 41 B de même âge, plantés côte à côte.

Dans ce terrain difficile, impropre au 41 B, et dosant 48,02 p. 100 de calcaire crayeux, le Berlandieri × Colombard n° 1 donne toute satisfaction. Nous l'essayons, présentement dans des sols extrêmement chlorosants où 41 B jaunit et succombe.

Quant à sa résistance phylloxérique, en dehors de cette épreuve de 23 ans, qui le

Fig. 5. — Deux pieds-mères de Berlandieri × Colombard, n° 1, qui donnent une idée exacte de la luxuriance de ce porte-greffe, comparée à la végétation du 41 B de la fig. 6.

laisse en l'état de vigueur et de production que l'on constate, nous avons examiné ses racines.

Les radicelles ne portent que de rares nodosités. Les tubérosités, sur les racines, sans être nombreuses, nous sont apparues un peu plus fréquentes; en tout cas petites et peu pénétrantes.

Que vaut-il au point de vue multiplication — problème qui a fait écarter tant de bons sujets? Il reprend très bien au bouturage simple. Et, depuis trois ans que nous l'essayons, soit avec le Colombard, soit avec le St-Emilion, il reprend à la greffe-bouture au moins aussi bien que 41 B et 333. Mais il donne, déjà en pépinière, une végétation très supérieure. Très supérieure même à celle du 1202. Cet avantage de rapide végétation se maintient après la replantation à demeure et il n'a pas le défaut que l'on reproche à peu près à tous les autres hybrides de Berlandieri, de bouder les premières années.

Fig. 6. — Deux pieds-mères de 41 B, faisant suite aux pieds-mères de B. × C., n° 1 de la fig. 5, dans la même rangée. On les aperçoit à peine au 1er plan. Tous les ceps, dont la plupart portent des raisins, coupés par le fil de fer, visible, appartiennent à un 2e rang de vignes et ne sont pas des 41 B.

Fig. 7. — A droite un rang de St-Emilion sur Berlandieri × Colombard n° 1, planté en mars 1924. Il a une végétation beaucoup plus forte, dès la première feuille, que les rangs voisins, à gauche, qui sont des St-Emilion sur 1202, plantés en même temps. Photo prise en octobre 1924.

M. Blanchard, dans un plantier de St-Emilion sur 1202, fait au printemps de 1924, a placé un rang tous les cinq de St-Emilion sur Berlandieri × Colombard n° 1. La photographie de la fig. 7, exécutée en octobre dernier, montre que le Berlandieri × Colombard a une végétation nettement plus forte que 1202.

Le Berlandieri × Colombard n° 1 n'est pas sans défaut. L'aoûtement de ses bois, La photographie de la fig. 7, exécutée en octobre dernier montre que le Berlan- en pieds-mères laisse à désirer. Pourtant, c'est avec des bois venus ici même et

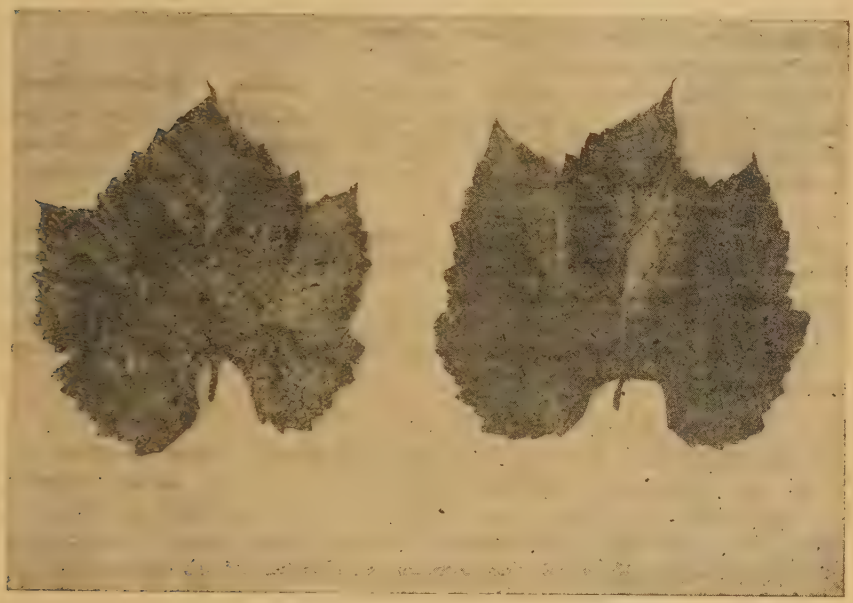

Fig. 8. — Feuilles de Berlandieri × Colombard n° 1.

jamais sulfatés que nous avons fait nos essais de multiplication. Cultivé dans le climat méridional et son feuillage (un peu plus sensible au mildiou que ceux de 41 B et de 333) protégé par un ou deux sulfatages, on obtiendra une amélioration certaine à ce sujet. Ses sarments étant gros et longs, il donnera beaucoup de bois.

Son frère, le Berlandieri × Colombard n° 2, mûrit mieux ses bois que le n° 1.

Les aptitudes essentielles examinées, il nous reste à donner la description de ces deux vignes.

(*Berlandieri Lafont n° 9 × Colombard*) **n° 1**

Plante très vigoureuse, port étalé, aspect élancé, teinte générale du feuillage vert clair.

Bourgeonnement de teinte carminée-cuivrée, que des poils laineux rendent un peu grisâtre.

Jeunes feuilles cuivrées grisâtres, le gris s'effaçant peu à peu à mesure que les feuilles se développent; nervures assez fortes, vertes, quelquefois très légèrement rosées en dessus, quand elles sont touchées par les rayons du soleil.

Feuilles adultes grandes, entières ou presque entières, quelquefois plus ou moins 3-lobées et même 5-lobées; nervures assez grosses, poils raides et courts très abon-

dants sur les nervures, en dessous; dents très prononcées, grandes, à bords faiblement convexes; parenchyme mou, très souple, d'épaisseur moyenne, plus vinifera que Berlandieri, devenant luisant en dessus quand la feuille vieillit seulement; surface assez souvent bullée et plus ou moins gaufrée; sinus pétiolaire en U, plus ou moins ouvert; pétiole plutôt gros et court. (Voir fig. 8).

Rameaux herbacés gros, très longs et assez droits, avec quelques ramifications; très pubescents de poils raides et courts; côtelés; nœuds assez prononcés, légèrement violets; mérithalles longs; écorce vert clair, parfois plus ou moins carminée en dessus; extrémités recourbées, avec poils laineux abondants de teinte carmin-cuivrée-grisâtre sur une assez grande longueur.

Vrilles bifurquées, quelquefois trifurquées.

Grappes assez grosses (10 centim. 5 de long sur 9 centim. 7 de large); deux et souvent trois par sarment; cylindriques; longues; ailées sans exagération: deux ailes marquées souvent; grains noirs; à jus rosé, légèrement oblongs (11 millim. 4 de diamètre suivant l'axe du pédicelle et 10 millim. 3 suivant la perpendiculaire à l'axe).

Sarments aoûtés gros ou très gros; à longs mérithalles; striés; côtelés; très pubescents de poils raides et courts; s'aoûtant un peu péniblement; de teinte foncée brun-grisâtre plus ou moins violacée.

Tronc gros.

Système radiculaire très puissant; charnu; donnant un petit nombre de racines au bouturage.

(*Berlandieri Lafont* n° 9 ♂ × *Colombard*) n° 2

Même description que pour le n° 1, sauf les différences légères suivantes:

Vigueur un peu moins exubérante; tronc un peu moins gros; feuilles souvent un peu plus lobées; pubescence à peine moins abondante; sarments à mérithalles plus courts, légèrement moins gros, beaucoup plus durs, mieux aoûtés, de teinte un peu plus claire. En général, sauf le feuillage, un peu plus Berlandieri que le n° 1.

Le caractère qui peut servir à le distinguer de façon certaine est tiré du raisin. Il a les grains légèrement discoïdes (10 millim. 1 de diamètre suivant l'axe du pédicelle et 10 millim. 4 suivant la perpendiculaire à l'axe), tandis que ceux du n° 1 sont oblongs.

Il a l'avantage de mieux aoûter ses bois. Il reprend bien de bouture et à la greffe et possède les mêmes qualités que le n° 1. Mais il a été moins étudié jusqu'ici et a besoin d'être mieux contrôlé.

J.-L. Vidal,
Ingénieur agricole.

LE RÉGIME DE L'ALCOOL

ACCORD ENTRE LES VITICULTEURS DU MIDI ET LES CIDRIERS

Accord intervenu entre les viticulteurs du Midi et les cidriers sur le contingentement des deux principales productions d'alcools naturels : Pomme et Raisin et sur le texte de loi qui servira de base à la discussion du statut définitif de l'alcool.

Compte rendu à la Société Départementale de l'Hérault

M. Palazy, président, expose :

A la suite de l'initiative prise par la Société départementale, en sa séance du 13 janvier dernier et des études poursuivies sur la question depuis plu-

sieurs années par tous les groupements professionnels compétents et intéressés à la solution du problème de l'alcool, un Congrès de toutes les organisations viticoles et commerciales fut tenu le jeudi 12 février écoulé, à Narbonne, sous les auspices de la C. G. V.

A cette réunion interdépartementale, furent examinées et arrêtées les mesures à proposer aux pouvoirs publics pour assurer une équitable répartition des alcools destinés à alimenter la consommation de bouche.

Il fut également convenu qu'une délégation du Midi, représentant les produits de la vigne, aurait une entrevue préalable avec des délégués de l'Ouest, représentant les produits de la pomme, ayant respectivement pour mission d'étudier les bases d'une entente entre ces deux importantes productions nationales.

Les décisions du Congrès de Narbonne furent sanctionnées par une importante réunion publique, qui eut lieu à Montpellier, salle des Concerts, le 17 février écoulé.

En conformité de ces résolutions successives, rendez-vous fut pris à Paris le mardi 4 mars, avec les délégués des cidriers, au siège de la Confédération Nationale des Associations agricoles de France.

Deux séances furent consacrées à la discussion de la part d'influence (contingentement) que chaque source d'alcool naturel pourrait légitimement obtenir sur le marché de la consommation de bouche et du texte de la proposition de loi qui allait servir de base à la nouvelle législation du régime de l'alcool.

La première séance du 4 mars fut présidée par M. Barthe, président du groupe viticole ; la deuxième du 5 mars. par M. Mirepoix, président de la C. G. V., assisté par M. Lefas, député du Groupe parlementaire des Cidriers.

ACCORD ENTRE LES VITICULTEURS ET LES CIDRIERS

Procès-verbal de la réunion du 4 mars 1925

Le 4 mars 1925 :

Les intérêts des régions viticoles, d'une part, représentés par : MM. le colonel Mirepoix, Carcassonne, Bernard Elie, Gaillard, Oustric, de Vulliod, Palazy, Nougaret, Barthélemy, Dessales.

Les intérêts des régions cidricoles, d'autre part, représentés par : MM. Lemonnier, Capron, Brule-Beaufils, Molinié, Montaut, Colette, Lajoux, Leblanc, Vallet.

Reconnaissent, après étude de la production et du problème de l'alcool que, pour permettre aux diverses régions intéressées de profiter du régime de l'alcool, il est légitime de donner à chacun sa part, soit :

1/3 pour l'alcool de cidre ;

2/3 pour l'alcool vinique.

Le calcul de cette répartition sera établi sur la consommation générale de l'alcool taxée des cinq campagnes précédentes.

Une Commission, nommée à cet effet, sera réunie pour étudier les moyens d'appliquer aux intérêts représentés de l'alcool vinique et de l'alcool de cidre, leur part réciproque et les mesures à prendre pour éviter l'avilissement du marché de ces alcools.

Après quelques modifications, l'Assemblée accepte le projet de loi tendant

à réaliser au moyen de titres de mouvement la séparation des alcools d'industrie.

Le texte modifié dudit projet est joint au présent procès-verbal.

(Signé par tous les délégués).

* * *

Proposition de loi tendant à réaliser au moyen de titres de mouvement la séparation des alcools naturels et des alcools d'industrie

ARTICLE PREMIER. — Il est délivré par la Régie, pour le transport des alcools, des titres de mouvement (acquits ou congés), sur papier de deux couleurs différentes ; les uns libellés sur papier rose, sont applicables aux alcools d'industrie ou aux produits à base d'alcool d'industrie, dont la production est réservée à l'Etat; les autres, établis sur papier blanc, sont réservés aux boissons spiritueuses, qui peuvent, en vertu de la législation existante, alimenter à l'intérieur la consommation de bouche.

ART. 2. — Les titres de mouvement sur papier blanc mentionnent sur la déclaration des expéditeurs, indépendamment des espèces, qualité et, s'il y a lieu, appellation d'origine des liquides, la nature des matières premières d'où est extrait l'alcool entrant dans leur composition ; cette dernière indication n'est toutefois pas exigée pour les vins de liqueurs, vermouths, mistelles et autres produits assimilés qui doivent être uniquement préparés quand ils sont destinés à la consommation intérieure à l'aide d'alcool ou eau-de-vie provenant de la distillation des produits de la vigne.

Par réciprocité, le vinage ou le mûtage des cidres ne pourra être fait qu'avec des alcools de cidre.

Ils peuvent également, à la demande des intéressés et aux conditions fixées par l'administration, être libellés suivant un modèle spécial comportant certificat d'origine ou d'appellation de la part de la régie.

ART. 3. — Dans un délai de six mois à partir de la promulgation de la présente loi, les spiritueux en mesure de prétendre aux titres de mouvement sur papier blanc devront être emmagasinés dans les locaux ne renfermant pas des alcools d'industrie ou produits à base d'alcools d'industrie. Toutes justifications utiles, concernant la nature des stocks, pourront être exigées des détenteurs.

ART. 4. — Les bouilleurs ou distillateurs produisant des alcools d'industrie réservés à l'Etat, ne peuvent se livrer dans les mêmes établissements ou dans les établissements distincts, situés dans la même localité, à la fabrication des spiritueux pour la consommation de bouche.

Les exploitants doivent remettre, à cet effet, une déclaration d'option qui demeurera valable pendant un délai de trois années et ne sera pas susceptible de révocation au cours de cette période.

Cette disposition est immédiatement applicable, sauf faculté pour les intéressés d'écouler leur stock dans le délai fixé à l'article précédent et d'exécuter les marchés des matières premières qu'ils justifieront par des preuves certaines, avoir conclus pendant la campagne en cours.

Dans les distilleries produisant plus de 20 hectos d'alcool par jour, une surveillance permanente est instituée par l'administration des Contributions Indirectes qui peut faire appliquer les règlements édictés par le décret du 18 septembre 1879.

Ne peuvent prétendre à la dénomination « alcool, esprit ou eau-de-vie de vin » que les alcools ou eau-de-vie obtenues par la distillation exclusive du vin tel qu'il est défini par le décret du 19 août 1921.

Est interdite la distillation pour la consommation de bouche des cidres, poirés, moûts de pommes ou de poires ayant reçu une addition de sucre.

Toutefois, les cidres ayant été édulcorés en vue de la consommation avec 1 k. 900, au maximum, de sucre par hectolitre, pourront être distillés s'ils deviennent impropres à la consommation par suite d'altération ou d'acidification.

L'alcool de cidre sera obtenu par la distillation du cidre, tel qu'il est défini par le décret du 28 juillet 1908.

Il est absolument interdit, pour quelque cause que ce soit, de faire entrer du sucre dans les distilleries.

Art. 5. — Les contraventions aux dispositions des articles qui précèdent, sont punies des peines édictées par les deuxième et troisième paragraphes de l'article 14 de la loi du 29 décembre 1900 et par le premier paragraphe de l'article 19 de la loi du 30 janvier 1907.

Les mêmes peines sont applicables à toute personne convaincue d'avoir facilité la fraude ou procurer sciemment les moyens de la commettre.

Art. 6. — Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures, contraires aux prescriptions de la présente loi.

Commentaires

M. Palazy n'hésite pas à declarer qu'il a trouvé chez toutes les parties, pour la discussion des intérêts en cause, une bonne foi et une bonne volonté évidentes.

Pour le contingentement, la répartition des quantités d'alcools naturels produites, se heurtera en fait à des difficultés d'application sérieuses ; nul ne s'est mépris sur le caractère de ces difficultés.

Mais mieux vaut l'entente, si défectueuse soit-elle, que la concurrence qui ruine. On essayera de discipliner la production.

Une Commission paritaire sera nommée pour étudier les modalités de fonctionnement de cet accord, un mois après que la loi aura été votée.

Les dispositions de loi proposées seront, certainement, plus opérantes. Les viticulteurs doivent en retenir le point essentiel : c'est qu'à l'avenir, les mutages et vinages de toutes les boissons à base de vin, vins de liqueur, vermouth, mistelles et autres produits assimilés, qui, jusqu'ici étaient fabriqués avec de l'alcool d'industrie ou de pomme, seront désormais exclusivement préparés avec de l'alcool ou eau-de-vie provenant de la distillation des « produits de la vigne » (art. 2).

Les viticulteurs auront à décider eux-mêmes ce qu'ils veulent entendre par cette expression *produits de la vigne*.

A savoir si le mutage et le vinage doivent être effectués avec de l'alcool provenant de la fermentation des vins ou de la distillation des sous-produits (marcs et alcools de piquettes).

C'est là une question d'ordre particulier aux viticulteurs, que ceux-ci auront à régler eux-mêmes.

Autre avantage. Il a été entendu avec les cidriers que les quantités d'alcool contenues naturellement en puissance dans les vins mutés et vinés ne seraient pas comprises dans le contingentement.

La loi dont s'agit, réalisant l'accord de toutes les régions intéressées, du Nord, du Midi, de l'Ouest et de l'Est, peut être votée rapidement.

La parole est au Parlement.

Il est dans la pensée des parties contractantes que le nouveau régime doit conditionner la nouvelle campagne et par conséquent entrer en vigueur dès le mois de septembre prochain.

En somme, les accords et les nouvelles dispositions législatives qui vont les consacrer réalisent un grand progrès.

Nous pouvons en espérer des résultats très heureux pour la viticulture.

Communiqué par A. PALAZY.

LES VINS DE CLAIRVAUX (AVEYRON)

RÉCOLTE 1924

De nombreux échantillons de vins prélevés par le Service de la Répression des fraudes sont soumis tous les ans à l'analyse du laboratoire. Dans la majorité des cas, le chimiste n'a aucune indication sur l'origine du vin : lieu et conditions de la récolte, nature du cépage, etc.. Le vin est alors jugé comme un produit anonyme, sans personnalité propre, et avec les règles générales imposées aux chimistes-experts comme bases d'appréciation. Ces règles, fixées à la suite d'un très grand nombre d'analyses et l'établissement de minima et de moyennes, sont, dans bien des cas, tout à fait arbitraires, parce qu'immuables. Elles tendent à ranger officiellement les vins en deux catégories : les vins loyaux et marchands et les vins falsifés (mouillés, vinés, etc.).

Si ces règles permettent de juger assez équitablement la grande majorité des vins de consommation, elles peuvent se trouver en défaut lorsqu'il s'agit de vins de crus. Pour juger honnêtement ces vins, il est nécessaire d'en connaître l'origine et de les confronter avec des échantillons dont l'authenticité est indiscutable.

En 1910, dans une circulaire aux Préfet, M. Ruau, Ministre de l'Agriculture, préconisait l'établissement dans chaque commune d'un casier vinicole qui eût été une précieuse source de renseignements pour les experts.

Dans la pratique, ces casiers n'ont pas été constitués (du moins dans l'Aveyron), bien qu'ils eussent pour but la protection du producteur honnête contre les soupçons arbitraires de fraude.

Pour remédier aux conséquences de cette négligence, chaque année, le Ministère de l'Agriculture fait procéder à une enquête sur la composition des vins de France de la dernière récolte. Les experts peuvent trouver là une documentation précieuse dont l'intérêt statistique s'accroît d'année en année. Cependant, les résultats en sont publiés trop tardivement et les experts manquent ainsi trop longtemps de base pour juger les vins nouveaux.

Les stations agronomiques et œnologiques sont ainsi amenées à recueillir elles-mêmes toute la documentation utile dans un rayon plus restreint, ce qui permet d'accroître le nombre des échantillons et de resserrer les bases d'appréciation.

Malheureusement, les stations agronomiques et les stations œnologiques peuvent être rangées parmi les laboratoires dont on a tant dit la grande

misère. Elles manquent de moyens suffisants pour prélever, analyser et étudier en temps utile les vins pris sur tous les points intéressants de leur département ou de leur région. De ce manque de moyens (soit dit par parenthèse) souffrent bien d'autres études intéressant au plus haut point l'Agriculture.

Grâce à l'appui financier de l'Office agricole de l'Aveyron et de la municipalité de Clairvaux, la Station agronomique de Rodez a pu étudier en 1924 un certain nombre de moûts, donner d'utiles conseils de vinification à leur propriétaire et étudier ensuite les vins faits.

Il serait extrêmement désirable que les autres communes, ainsi que les comices agricoles et viticoles suivissent cet exemple (1).

Les vins de Clairvaux de la récolte 1924 examinés par le laboratoire se classent de la façon suivante :

24 vins rouges :			*11 vins blancs :*		
4 vins de	8°	à 8°5	2 vins de	8°5	à 9°
12 — —	8°5	— 9°	1 — —	9°	— 9°5
6 — —	9°	— 9°5	4 — —	9°5	— 10°
2 — —	9°5	— 10°	3 — —	10°	— 10°5
			1 — —	10°7	—

moyenne pour les vins rouges : 8°9 ; moyenne pour les vins blancs : 9°7.

L'acidité fixe varie de 3,9 à 6,4 pour les vins rouges et de 2,3 à 5,1 pour les vins blancs.

Il s'agit des vins ayant trois mois d'existence. La moitié de chaque échantillon a été conservée pour être analysée après l'hiver, afin de constater les modifications possibles de leur composition, spécialement la chute d'acidité.

Les résultats ci-dessus correspondent bien aux indications que nous avons données aux viticulteurs au moment des vendanges, après l'examen des moûts; nous avons alors indiqué comme moyenne alcoolique des vins rouges : 9°.

La récolte 1924 à Clairvaux a été excellente en quantité et en qualité ; il n'y a pas eu à conseiller la correction des moûts, soit par remontage de l'acidité, soit par remontage du degré. L'intérêt de l'examen préalable des moûts apparaît mieux en année moins favorable.

Les vins de Clairvaux satisfont à la *règle alcool/acide*, au *rapport alcool/extrait*; au rapport Roos : *alcool/acide* sur *rapport alcool/extrait*. Le graphique de Halphen, fourni par le *rapport acidité fixe/alcool*, donne une courbe des plus capricieuses. Les vins de Clairvaux ne peuvent pas être jugés d'après cette règle. Ils n'entrent pas non plus dans l'une des trois catégories indiquées par Blarez d'après le *rapport alcool/acidité fixe*.

A l'occasion de cette étude et des divers concours et expositions de vins, nous avons pu constater combien primitifs sont restés, dans le département de l'Aveyron, les procédés de vinification. Aucune précaution n'est prise pour assurer une fermentation à l'abri des germes de maladies ; la vaisselle vinaire est généralement mal tenue ; la difficile conservation des vins, même de ceux considérés comme normaux par le commerce, a pour cause cette ignorance des principes les plus élémentaires de l'aseptie. On peut, pourtant, grâce à l'emploi des produits sulfureux, favoriser la fermentation pres-

(1) Les comices agricoles de Montbazens, d'Espalion et d'Entraygues ont institué des concours de vins et de vignes en 1924.

que exclusivement alcoolique engendrée par les levures elliptiques et obtenir ainsi des vins de parfaite tenue ; l'acidité naturelle est conservée ; il devient inutile de la relever par addition d'acide tartrique ou citrique. De plus, les vins traités par les produits sulfureux (métabisulfite de potasse) satisfont à peu près toujours à la *règle alcool/acide* et demeurent à l'abri de tout soupçon de mouillage.

Nous avons fait des expériences comparatives de cuvage avec ou sans bisulfite chez deux viticulteurs de Clairvaux ; voici les résultats obtenus ;

	VENDANGE A		VENDANGE B	
	1/2 mansois, 1/2 mouyssagues		*4/5 mansois, 1/5 grand noir*	
	non bisulfité	bisulfité	non bisulfité	bisulfité
	—	—	—	—
Alcool.....	8°9	9°1	8°9	9°1
Extrait.....	22,12	23,72	19,55	24,05
acidité totale ..	5,7	6,3	4,7	6,8
— fixe	5	5,8	4	6,4
— volatile	0,7	0,5	0,7	0,4
alcool/acide	13,9	14,8	12,9	15,5

Il est frappant de constater dans les vins bisulfités, outre l'augmentation de l'extrait et de l'acidité totale, la diminution de l'acidité volatile et l'accroissement de 0°2 de l'alcool, ce qui indique combien dans des conditions plus favorables, la fermentation a été plus complète et plus exclusivement alcoolique.

R. MARTIN,
Directeur de la Station agronomique de Rodez

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

Société des Viticulteurs de France. — La Société des Viticulteurs de France a tenu vendredi dernier 13 mars, son Assemblée générale annuelle sous la présidence de M. Prosper Gervais assisté MM. Larnaude et du Baron du Teil, vice présidents, Pieyre de Boussuges et Marsais, secrétaires. Après le discours du Président et l'approbation des comptes de l'exercice, M. Vincens, directeur de la station œnologique de la Hte-Garonne, présente son rapport sur l'utilisation des moûts concentrés à la fabrication industrielle de produits alimentaires, destinés à faciliter l'écoulement des récoltes de vin : un vœu tendant à obtenir pour ces moûts l'exonération des droits de circulation, sous réserve de certaines surveillances, est adopté à l'unanimité.

M. Semichon, directeur de la station œnologique de l'Aude, traite ensuite la question du Régime de l'Alcool ; après un échange de vues l'Assemblée adopte un vœu conforme aux dispositions arrêtées naguère par la Commission interministérielle de la Viticulture.

En l'absence de M. Capus, ancien Ministre de l'Agriculture, vice-président de la Société, retenu par son état de santé, qui devait présenter un rapport sur la question des appellations d'origine, l'Assemblée examine les solutions proposées par la Commission des grands crus. Elle les adopte à son tour,

considérant avec celle-ci que les bases mêmes des appellations d'origine sont l'encépagement et le sol conformément aux usages locaux et constants.

A l'occasion des tarifs de transport, un vœu est adopté demandant au Ministre des Travaux Publics d'inviter la Compagnie des chemins de fer de l'Est à adhérer aux stipulations du chapitre II du nouveau tarif P. V. 6-106 (exportation) acceptées par tous les autres réseaux.

L'Assemblée procède enfin au renouvellement du Bureau et du Conseil de Direction de la Société pour l'année 1925 : M. Prosper Gervais, vice-président, est désigné, par acclamation, comme Président en remplacement de M. Tisserand, que son grand âge a décidé à résigner les fonctions, qu'il occupait depuis 27 ans (1898-1925). L'Assemblée décide enfin, sur la proposition du Président, le constitution d'un Comité de Défense des Grands crus et des Appellations d'origine, destiné à la recherche et à la répression des fraudes aussi bien en France qu'à l'étranger.

Groupe régional des Ingénieurs agricoles, en Provence. — Les Anciens élèves des Ecoles Nationales d'Agriculture soussignés invitent tous les I. A. des Alpes-Maritimes, Var, Bouches-du-Rhône à assiter à une réunion préparatoire, en vue de constituer un groupe régional.

Elle aura lieu à l'occasion du Concours de Saint-Raphaël, le dimanche, 24 mars, à 14 h. 1/2, dans la salle du Syndicat d'initiative de Saint-Raphaël.

Bernès, Dr S. A., Draguignan (Var), (Montpellier) ;
Barqui, Agay (Var), (Grignon) ;
Bernard, Vidauban (Var), (Montpellier) ;
Folleau, Saint-Aygulf (Var), (Rennes) ;
Truchet d'Ars Sainte-Maxime (Var), (Grignon).

BIBLIOGRAPHIE

Manuel pratique de la destruction des mauvaises herbes par l'acide sulfurique et les solutions chimiques, par V. Vermorel, président du Comice Agricole du Beaujolais.

Nous engageons tous nos lecteurs à se procurer cette intéressante brochure d'actualité. Prix : 1 fr. 35 franco.

Librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

Qui peut distiller ? Dans quelles conditions ? — Commentaires et explications de la loi sur les bouilleurs de cru, par H. Lagarde, vérificateur des Contributions Indirectes. — Un volume de 40 pages. Prix, broché : 3 fr. : franco : 3 fr. 50. — Librairie agricole de la « Maison Rustique », 26, rue Jacob, Paris (VIe).

Dans cet opuscule les intéressés trouveront toutes les précisions, tous les apaisements nécessaires à leurs inquiétudes et beaucoup de renseignements qui leur sont indispensables. Le pauvre contribuable, toujours tremblant devant Dame Régie, pourra vaquer en toute sécurité de conscience à l'exercice légitime de ses droits de bouilleur de cru.

BULLETIN COMMERCIAL

Premiers dommages causés par les gelées. — *On nous écrit d'Arles que la vague de froid qui sévit depuis quinze jours, et notamment la gelée noire du 13 mars, ont causé d'importants dommages. Les Petits-Bouschet, en particulier, auraient beaucoup souffert, et ne semblent devoir donner qu'une récolte très réduite ; le mal est moindre sur les Carignans.*

* * *

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les quantités de vins reçus sur gares de Paris pour être vendus au débarquement est toujours fort minime, et les affaires traitées de gros à gros chez les négociants des Entrepôts parisiens restent très peu importantes. Les prix payés pour les quelques opérations de ce genre sont demeurés inchangés, tout en indiquant plutôt de la fermeté. On a payé des vins rouges du Midi 8°, de 70 à 74 fr. ; des 9° de 75 à 78 fr. ; des 10° de 85 à 90 fr. ; des 11° de 90 à 95. Des vins rouges du Centre 7° ont été traités de 68 à 70 fr. Des vins blancs des Charentes 9° ont vu les prix de 85 à 90 fr. ; des Algérie 11° ceux de 108 à 110 fr. Quelques parties de vins d'Espagne blancs 12° ont été offerts à 124 fr., il y a peu de vins de cette provenance sur place et à quai Rouen.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** **:**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 16 mars	Cours du 23 mars
7 à 8°.....	65	»	»
8 à 9°.....	à	45	45
9 à 10°.....	88	à	à
10 à 11°.....	»	57	58
11 à »	»	»	»
Costières.....	95 à 105	6 fr. le d.	6 fr. le d.
Rosé, paillet, gris.....	»	5,60 à 5 fr. 75 le d.	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

Alais. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge, Aramon, 8 à 9 degrés, 48 à 52 fr. ; vin rouge coteaux, 9 à 10 degrés, 53 à 57 fr. ; 8 à 9 degrés, 48 à 52 fr. ; 9 à 10 degrés, 52 à 57 francs.

La Cave coopérative de Quissac (Gard), a vendu, le 15 mars, 526 hectolitres de son vin rouge, titrant 9 deg., à raison de 54 fr. l'hectolitre.

Le tout hectolitre, nu, pris en cave.

La cave coopérative de Sommières (Gard), a vendu les 16 et 18 mars, 90 hectolitres de vin rouge, titrant 8 degrés 8, au prix de 50 fr. l'hectolitre.

Le tout, l'hectolitre nu, pris en cave.

La Cave Boopérative de Vinification de Pompignan (Gard), a vendu le 18 mars, 155 hectos de son vin rouge titrant 9 deg. 5, au prix 55 fr. l'hectolitre nu, pris en cave, enlèvement fin mars.

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 mars	Cours du 24 mars
7 à 8°.....	66	8°.— 46 à 50	8°.— 47 à 50
8 à 9°.....	à	9°.— 50 à 54	9°.— 50 à 54
9 à 10°.....	90	10°.— 52 à 58	10°.— 52 à 58
10° et au-dessus.....		11°.— 57 à 60	11°.— 57 à 60
Rosé.....	8 fr. 50 le d.	12°.— 60 à 65	12°.— 60 à 65
Blanc.....	9 fr. le d.	»	»

Rosé : 5,75 à 6 fr. 25 ; blanc : 6,25 à 7 francs.

Montpellier. — 500 hectolitres de vin rouge titrant 12 degrés de la cave P. Fontanès. de Beauvoisin (Gard), ont été vendus, le 21 mars 1955, à raison de 72 fr. l'hectolitre nu, pris sur place.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 18 mars 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 12 degrés, 46 à 65 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5,75 à 6,25 fr. ; blanc, 6,25 à 7 fr.

Algérie : rouge : 10 à 12 degrés, de 7 à 7.75, rosé 7 à 7.25 suivant degré, qualité et quantité. Espagne blanc, 70 et 71, droits de douane et autres frais en sus.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 13 mars	Cours du 20 mars
7 à 8°	»	8°. — 47 à 49	8°. — 49 à 51
8 à 9°	74	9°. — 52 à 54	9°. — 52 à 55
9 à 10°	à	10°. — 55 à 59	10°. — 56 à 60
10 à 12°	95	11°. — »	11°. — 60 à 63
Vins rosés	8 fr. 75 le d.	6 fr. le d.	6 fr. le d.
Vins blancs	9 à 10 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 22 mars. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 60 à 64 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 64 à 68 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 68 à 75 francs.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 14 au 21 mars :

Vins rouges, de 8 degrés, 48 à 50 ; 9 degrés, de 51 à 56 francs ; 10 degrés, de 59 à 63 francs ; de 11 degrés, de 59 à 63 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 à 6 fr. le degré.

Bourrets de 6,25 à 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 12 mars	Cours du 19 mars
7 à 8°	»	47 à 52	49 à 53
8 à 9°	74 à 80	52 à 58	53 à 58
9 à 10°	80 à 88	58 à 61	58 à 62
10 à 11°	88 à 95	61 à 65	62 à 66
11° et au-dessus	95 à 104	»	»

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 14 au 21 mars 1925, de 8 à 12 degrés, de 49 à 65 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 54 à 74 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 58 à 74 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 14 mars	Cours du 21 mars
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	73 à 80	48 à 51	49 à 52
9 à 10°	80 à 85	51 à 55	52 à 55
10 à 11°	85 à 95	55 à 60	55 à 60
11 à 12°	95 à 105	60 à 64	60 à 65
12 à 13°	»	64 à 70	65 à 70

Haute-Garonne. — **Toulouse.** — La dernière quinzaine a vu une légère reprise des achats ; pas de grosses affaires, mais pas mal de petites de réapprovisionnements en degrés moyens surtout, les forts degrés sont toujours délaissés ; le prix de 6 francs le degré a été couramment pratiqué ; il a été même quelquefois dépassé pour de jolis 8 degrés qui ont atteint 50 fr. Les retiraisons de ces quelques affaires ont été effectuées de suite.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 18 mars. — Région : rouge 8 à 9 degrés, 47 à 51 fr. l'hecto ; 9 à 10 degrés, 51 à 55 fr. l'hecto ; 10 à 11 degrés, de 55 à 59 fr. l'hecto ; rosé, de 5,75 à 6 fr. 25 le degré ; blanc, de 6,25 à 6,75 le degré, suivant couleur, qualité et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Algérie : Rouge 10 à 12 degrés, 1er choix, 75 à 86 fr. l'hectolitre pris quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

La cave coopérative de Malliane (Bouches-du-Rhône), a vendu le 16 mars, 500 hectolitres de vin rouge, titrant 8°5, à raison de 50 fr. l'hectolitre.

Vaucluse. — La cave coopérative de Maubec (Vaucluse), gare, a vendu le 20 mars, 270 hectolitres de vin rouge, 10 degrés, au prix de 58 fr. l'hectolitre.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	160 à 200	100 à 180
Vieux	200 à 250	180 à 220
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	270 à 380	200 à 360
Vieux	400 à 500	250 à 360
Vins blancs fins :		
Nouveaux	400 à 580	400 à 550
Vins rouges :		
Nouveaux	120 à 140	

ALGER. — Du 14 mars 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 6,25 à 7 fr. le degré (cours nominaux).

1er choix, le degré, 5,25 à 5,75.

2e et 3e choix, le degré, 4,25 à 5.

Distillerie (nominal) le degré, à 3,75 à 4 fr. (à la propriété).

Vin blanc :

De raisins rouges, 4 fr. 75 à 5 fr.

De raisins blancs, 5 fr. 75 à 6 fr. 50.

Marché plus ferme.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 400 à »»» fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 350 fr. l'hecto ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 225 à »»» fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 400 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 230 fr.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne. — 3/6 de vin 100 degrés, 465 à »» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52° degrés, 435 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»» fr.; 3/6 de marc, 100°, 450 fr.

Perpignan. — Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 475 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, 1 fr. 80 à 2 fr. 10 le kilo, pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 24 mars 1925.

	Mars	Avril	1 de Mai
	—	—	—
Blé	129,50 et 129 P.	130 et 129,75 P.	126,50 à 127
Seigle	114 N.	114 N.	105 N.
Avoine noire	89,75 et 89,50 P.	92 P.	89,75 P.
Avoine	88 N.	90 N.	87 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	1.82 3/4	97.79	130 39	+ 0.06
Maïs disp	1.29 1/2	7).83	99 70	+ 1.01

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 192 1/4 c. (137 fr. 17 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 184 1/4 cents (131 fr. 46).

Alger. — Blé tendre colon, 147 à 148 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc sans affaires. Blé dur colon, 159 à 161 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances 154 à 156. Orge 84 à 85 fr. les 100 kilos. Avoine, 91 à 92 fr. les 100 kilos.

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres : brut de Sicile, belle caf. Cette, les 100 kilos, 22,50 dollards ; brut de Louisiane, sur wagon Cette, les 100 kilos, 22,50 dollards; trituré, 98/99 p. o/o, sur wagon, la balle de 100 kilos, 147 fr.; sublimé pur, sur wagon, la balle de 100 kilos, 147 fr.

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 122 à 125 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 57 à 65 fr. ; sylvinite riche 20/22, 20 à 23 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 213 à 218 fr. ; superphosphate minéral, 14, 20, à 50 fr.; sulfate de cuivre neige, 215 à 217 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 15 au Samedi 21 mars 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	7	5	»	»	1	»
Lundi	11	1	18	—1	0 1	»
Mardi	10	—1	12	0	»	»
Mercredi	11	2	9	1	0.1	»
Jeudi	9	»	13	5	»	1
Vendredi	11	—1	13	8	»	12
Samedi	11	3	15	10	0.3	5
Total	721	207	374	234	170.3	142.7
Rochefort						
Dimanche	»	»	»	»	0.3	»
Lundi	»	»	17	—1	0.1	»
Mardi	»	»	17	—1	»	»
Mercredi	»	»	12	—1	»	»
Jeudi	»	»	18	8	»	2
Vendredi	»	»	18	10	»	11
Samedi	»	»	15	8	»	2
Total	»	2	790	239	110.4	185 4
Clermont-Ferrand						
Dimanche	10	2	»	»	6	»
Lundi	7	—3	18	—6	»	»
Mardi	6	—4	14	—7	»	»
Mercredi	4	—1	11	—9	0.6	»
Jeudi	7	—3	16	»	»	»
Vendredi	8	—4	19	9	»	1
Samedi	11	2	14	1	»	0.2
Total	673.	—81.	648	1	29.6	70.1
Bordeaux						
Dimanche	11	1	»	»	»	»
Lundi	13	2	20	—1	»	»
Mardi	13	—3	19	1	»	»
Mercredi	14	»	17	0	»	»
Jeudi	11	1	22	10	»	»
Vendredi	15	0	17	»	»	»
Samedi	16	—2	14	8	»	2
Total	874.	138	961.	209	244.3	209.3
Toulouse						
Dimanche	13	»	»	»	»	»
Lundi	11	1	23	—1	»	»
Mardi	13	—2	24	0	»	»
Mercredi	14	»	13	2	»	»
Jeudi	11	—2	19	9	»	»
Vendredi	12	—1	20	10	»	6
Samedi	14	5	15	3	»	0
Total	919.	89.	1025.	203	125 7	140.1
Perpignan						
Dimanche	10	2	»	»	»	»
Lundi	13	»	15	3	»	»
Mardi	16	5	20	4	»	»
Mercredi	16	7	18	4	»	»
Jeudi	12	2	14	9	»	»
Vendredi	14	4	18	12	»	2
Samedi	16	8	18	7	»	4
Total	1161	251.	1106	388	47.8	100.2

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	12	—2	»	»
Lundi	»	»	9.2	—5	»	«
Mardi	»	»	12.6	—5	»	»
Mercredi	»	»	16.0	—3.5	»	»
Jeudi	»	»	12.2	5.0	»	0.2
Vendredi	»	»	16.0	5.8	»	0.4
Samedi	»	»	13.4	5.2	»	»
Total	»	»	551.5	—160.2	»	121.2
Besançon						
Dimanche	3	—1	»	»	4	»
Lundi	3	—2	16	0	2	»
Mardi	4	—3	10	—3	»	»
Mercredi	»	—1	9	—2	2	»
Jeudi	6	—2	15	1	»	»
Vendredi	9	»	12	6	»	3
Samedi	13	3	15	4	»	2
Total	541.	43.	449	—129	134	237.
Lyon						
Dimanche	8	0	»	»	0.6	»
Lundi	7	—1	16	—4	»	»
Mardi	7	—2	15	—3	»	»
Mercredi	8	0	11	—5	»	»
Jeudi	9	—5	14	7	»	»
Vendredi	10	—2	15	8	»	18
Samedi	12	2	12	8	»	10
Total	647.	14.	487	—55	90.3	143.1
Marseille						
Dimanche	12	—1	»	»	»	»
Lundi	14	—2	15	0	»	»
Mardi	13	—3	19	—1	»	»
Mercredi	13	—1	18	2	»	»
Jeudi	»	—2	17	11	»	»
Vendredi	13	—1	24	12	»	3
Samedi	15	—1	14	8	»	2
Total	988.	140.	996.	90.	104.5	75.1
Montpellier						
Dimanche	15.5	1.9	15.1	—0 8	»	»
Lundi	15.0	2.1	18.9	—0 5	»	»
Mardi	14.8	—2.3	18.1	2 5	»	»
Mercredi	12.5	2.0	17 2	1 3	»	»
Jeudi	13.9	—1.7	12.(	10.5	»	3.4
Vendredi	13 2	1.9	13.1	11.5	»	47.2
Samedi	13.9	1.8	17.2	5.5	»	13.6
Total	1179.2	215.2	1124.4	184.2	81.8	132.1
Alger						
Dimanche	12	6	»	»	1	»
Lundi	12	9	13	11	8	2
Mardi	13	8	14	9	2	»
Mercredi	13	9	22	13	»	1
Jeudi	13	»	21	13	2	»
Vendredi	11	8	21	14	75	4
Samedi	12	»	22	14	2	5
Total	1148	627	1294	771.	136.7	170.2

Observations — Hiver